

A la carte

FÖRRÄTTER | ALKURUOKIA | STARTERS

Gravad morot 12 €

med granatäpple, senapspicklad grönkål och avokado V, G, L

Graavattua porkkanaa, granaattiomenea, sinappiklattua viherkaalia sekä avokadoa V, G, L
Marinated carrot served with pomegranate, mustard pickled kale and avocado V, G, L

 Stallhagen Honungsöl 30 cl 6,80 €

Friterad Skagenröra 15 €

med sikrom, vispad crème fraiche, finhackad rödlök och citron L

Friteerattua Skagensekoitusta siianmädillä, vispattua ranskankermaa, hienonnettua punasipulia sekä sitruunaa L
Deep fried Skagen mix served with roe of whitefish, whipped crème fraiche, finely chopped red onion and lemon L

 Rethink Riesling 2022 16 cl 10,00 €, flaska/pullo/bottle 47 €

Peppargravad ryggbiff 15 €

med tryffelmajonnäs, blomkål, basilika och rucola FI, G, L

Pippurigraavattua naudan ulkofilettä, tryffelimajoneesia, kukkakaalia, basilikaa sekä rucolaa FI, G, L
Marinated sirloin steak served with truffle mayonnaise, cauliflower, basil and rocket FI, G, L

 Pinot Noir "Louis" 2022 16 cl 10,20 €, flaska/pullo/bottle 48 €

VARMRÄTTER | PÄÄRUOKIA | MAIN COURSES

Grillad kungsmusseron

28 €

med puré på rotselleri, picklade betor, säsong grönsaker och borlottiböner V, G, L

Grillattu kuningasosteri, juuressellerisoseetta, piklatut juurekset, sesongin vihannekset sekä borlottipapuja V, G, L

Grilled king oyster mushroom served with a purée made of celeriac, pickled beets, vegetables of the season and borlotti beans V, G, L

 Pinot Noir "Louis" 2022 16 cl 10,20 €, flaska/pullo/bottle 48 €

Smörstekt åländsk abborrfilé

34 €

med blåmusslor, handskalade räkor, brysselkål och persiljeslungad potatis AX, G, L

Voissa paistettua ahvenanmaalaista ahvenfilettä, sinisimpukoita, käsin kuorittuja katkarapuja, ruusukaalia sekä persiljaperunoita AX, G, L

Butter-fried fillet of Åland perch served with mussels, hand peeled shrimps, Brussels sprouts and potatoes tossed in parsley AX, G, L

 Rethink Riesling 2022 16 cl 10,00 €, flaska/pullo/bottle 47 €

Grillad gris och knaprig grissida

28 €

med kryddig paprikasalsa, grönsaker, rödvinssky och friterad hasselbackspotatis FI/SE, G, L

Grillattua porsasta sekä rapeaa porsaankylkeä mausteisella paprikasalsalla, vihanneksia, punaviiniliientä sekä friteerattuja hasselbackan perunoita FI/SE, G, L

Grilled pork and crispy pork belly served with a spicy bell pepper salsa, vegetables, red wine sauce and deep fried hasselback potatoes FI/SE, G, L

 Quinta de Aves Tempranillo 16 cl 10,40 €, flaska/pullo/bottle 49 €

Parks klassiska kryddoxe FI, G, L

38 €

En populär klassiker på Park sedan år 1976 - Inhemsk oxfilé serverad med honungsgurka, rödkål, baconböner, vitlökssmör och en kall örtsås samt råstekt vitlökspotatis

Parkin klassinen maustehärkä - Park ravintolan suosittu klassikko vuodesta 1976.

Kotimainen häränfilee tarjoillaan valkosipulivoin, hunajakurkkujen, punakaalin, pekonipapujen, kylmän yrttikastikkeen ja raakapaistettujen valkosipuliperunoiden kera. FI, G, L

Spiced beef à la Park - Park's popular classic dish since 1976.

Finnish fillet of beef served with garlic butter, honey gherkins, red cabbage, bacon beans, cold herb sauce and pan-fried garlic potatoes. FI, G, L

 Malbec Du Clos 16 cl 11,50 €, flaska/pullo/bottle 54 €

EFTERRÄTTER | JÄLKIRUOKIA | DESSERTS

Sprängd cheesecake

12 €

med vit choklad, passionsfruktscurd, mandelcrumble och bär G

Räjähtänyt juustokakku, valkosuklaata, passiohedelmäcurdia, mantelicrumblea sekä marjoja G
Exploded cheese cake served with white chocolate, passionfruit curd, almond crumble and berries G

 Vigna Senza Nome 8 cl 7,20 €

Lakritsparfait

12 €

med citruskola, halloncrème och italiensk maräng G, L

Lakritsijäädyeke sitrushedelmätoffeella, vadelmakreemiä sekä italialaista marenkia G, L
Licorice parfait served with citrus caramel, raspberry crème and Italian meringue G, L

 Koskenkorva Salmiakki 4 cl 7,00 €

Hemlagad vaniljglass

10 €

serveras med frostnypta havtorn, maränger och kinuski- eller chokladsås G, L

Keittiössämme valmistettua vaniljajäätelöä, jäisiä tyrnimarjoja, marenkia sekä kinuski- tai suklaakastiketta G, L
Homemade vanilla ice-cream served with icy sea buckthorn berries, meringue and caramel or chocolate sauce G, L

 Moscatel Oro 8 cl 7,00 €

Sorbet på lingon och grönt te V, G, L

6 €

Sorbetti puolukoista sekä vihreästä teestä V, G, L
Sorbet made of lingonberries and green tea V, G, L

 Moncucco Moscato D'Asti 8 cl 7,00 €

BARNMENY | LASTEN MENU | CHILDRENS MENU

Morots- och gurkstavar med dip G, L 5 €

Porkkana- ja kurkkutikkuja dippikastikkeella G, L
Carrot- and cucumber sticks with dip G, L

Minibiff med vitlökssmör FI, G, (L) 9 €

Minipihvi valkosipulivoilla FI, G, (L)
Mini steak with garlic butter FI, G, (L)

Dagens fisk med dip G, (L) 9 €

Päivän kala, dippikastikkeella G, (L)
Fish of the day with dip G, (L)

Åländsk wienerkorv AX, G, L 9 €

Ahvenanmaalaisia nakkeja AX, G, L
Åland produced frankfurter AX, G, L

Barnhamburgare med ost FI, L, (G) 10 €

Lasten hampurilainen juustolla FI, L, (G)
Kids' burger with cheese FI, L, (G)

Välj mellan pommes frites, friterad hasselbackspotatis, persiljeslungad potatis eller pasta som tillbehör.
Valitse lisukkeeksi ranskalaiset perunat, friteeratut hasselbackan perunat, persiljaperunat tai pastaa.
Choose from French fries, deep fried hasselback potatoes, parsley potatoes or pasta as side order.